

naj se pozvejo tisti gozdi, zastran katerih je treba, kakor je to zaukazano v §§. 6. in 7. gozdne postave ali kakor veleva §. 19., posebnega ravnanja z gozdi zaradi njih lege na takih tleh, ki se rada razpršé, na strminah ali hudih vodah in na zgornjem kraju lesovja, kakor tudi zato, da se ubranijo plazovi, zvali skalovja ali zemlje, udrtije, povodnji itd.

Tako isto naj se pri taci preiskavah (ogledih) na mestu pozvejo tisti gozdni deli, kjer se je gozd pokončal (§. 4. gozdne postave), kakor tudi tisti gozdni deli, kateri se morajo po §§. 2. in 3. gozdne postave zopet z lesom zasaditi ali na katerih se namerava ali se je že naredila kaka sprememba v obdelovanju gozda, za katero spremembo se more dobiti politična dovolitev.

Kar se tiče pogozdovanja, je treba pretehtati vse pomočke, po katerih se dá to storiti najbolj pripravno.

Ko se pozvedujejo ravnokar imenovane stvari, se mora ob enem po obravnavi, h kateri se pokličejo prizadeti lastniki, na podlagi dogovora, ali če se ta ne doseže, na podlagi od gozdnega oglednika nasvetovane politične rabsodbe po poti pritožbe na višo gospósko ustanoviti določeno in posebno ravnanje z gozdi, oziroma pogozdovanje posamnih delov, ter se mora, kar je mogoče, s porabo domačih pomoči (županov, gozdarjev, gozdnih čuvajev itd.) izročiti čuvanje in izpeljava posebnim osebam, na koliko se dá to zediniti z njih drugimi dolžnostmi, in če se more to storiti z dovolitvijo dotičnih gospodarjev in predpostavljenih organov.

Na koliko čuvanje ne zahteva posebnih gozdnotehničnih vednosti, se utegne izročiti to tudi drugim javnim organom, žandarjem, cestnim pazivcem itd. s primernim podukom in zgori imenovanimi vtesnitvami.

Po nasvetu gozdnega oglednika se sme tudi drugim gozdarskim organom zaupati, da taka gozdna dela pozvejo in dalje svete stavijo. (Kon. prih.)

## O vinovrenji sploh.

V vsaki rastlini in v vsakem delu rastline najdemo poseben sok, kteremu sladkor (cuker) pravimo.

Ta sladkor pa ni v vsaki rastlini in tudi ne v vsakem delu rastline enak; razdeluje se v dve plemeni: 1) sladkor, kateri ni s kislino pomešan, kateri se nahaja v koreninah in deblih dreves, in kteremu trseni sladkor pravimo; 2) sladkor, kateri je s kislino pomešan, kateri se v vsacem zrelem sadju nahaja, posebno pa v grozdju, ako je dobro zrelo; zato ima ime grozdni sladkor. Ta grozdni sladkor lahko vsak spozná po okusu grozdja in mošta; njemu se imamo tudi zahvaliti, da vino dobiva tisto moč, katero imenujemo vinski cvet, kateri se med kipenjem vina iz sladkorja naredí. Potem lahko rečemo, da kipenje vina ni drugo kakor sprememba sladkorja v vinski cvet ali alkohol.

Čem sladkejši mošt imamo, tem boljšega in močnejšega vina smemo pričakovati.

Po prepričanji kemikarjev se grozdni sladkor ne spremeni samo v alkohol, temuč tudi v ogelno-kislogaz, čegar večina med vrenjem v zrak gré, in v glycerin, kateri v vinu ostane, in še v druge male drobce, katerih je prav malo.

Ako pogledamo, kdo to kipenje vina, to je, spremembo sladkorja v življenje kliče, vidimo, da malo, s prostim očesom nevidljivo rastlinsko seme, katero v zraku plava, in katero že med drozganjem v mošt pride, se z gnjiloznimi deli mošta zedini in kipenje vina in spremembo sladkorja naredí.

Gorkota, ktera je vsaki rastlini v razvitek njen potrebna, je tudi temu semenu potrebna, da se pri ze-

dinjenji z gnjiloznimi deli v moštu razvije. Skušnja je dokazala, da pri kipenju najboljše služi, ako je 16 do 20 stopinj gorkote, — pri manj kakor pri 8 in pri več kakor pri 24 stopinjah je kipenje nemogoče.

Kipenje vina je hitro ali bolj počasno; to je odvisno od mošta, ali je več ali manj sladkorja v njem.

Najbolj hitro bo vino vrelo, ako je 1 del sladkorja v 3 ali 4 delih vode. Ako je mošt prav sladek, bo počasi vrel, in ako ima prav malo sladkorja, kakor je to v slabih letih, bo tudi prav počasi vrel.

Lastnosti alkohola so: On je čist kot voda, gorí z višnjevo barvo, in če se ga malo preveč povžije, ima mamljivo moč. Ako ga je v vinu 10 do 12 odstotkov, zaduši kipenje, če tudi ni ves sladkor se spremenil. V poštem vinu, to je, v vinu, ki je samo na sebi, ne more biti več kot 12 odstotkov alkohola. Kar je več sladkorja, ostane nespremenjen in daje vinu prijeten sladek okus.

Ali ne samo to, da alkohol more kipenje ustaviti, ampak on daje tudi vinu stanovitnost. — Popolno včičeno vino, v kterem je 10 odstotkov alkohola, in do kterega vnanji zrak ne more, se ne bode nikdar zblodilo; ono je popolnoma stanovitno in pripravno, da se v steklenicah hrani. Nemogoče pa je slabeje vino s 5 do 6 odstotki alkohola v steklenicah hraniti.

Vrnimo se zdaj zopet na zgorej rečeno. Kakor smo videli, da malo rastlinsko seme, katero v zraku plava, veliko spremembo moštu naredí, tako je treba tudi vedeti, da ravno to seme še dalje more veliko spremembo z vinom narediti, ako vino pristopa vnanjega zraka obvarovano ni. Zatoraj moram vinorejcem posebno živo priporočati, naj vino z zaprtim kipenjem napravljajo.

Z zaprtim kipenjem dosežemo: 1) da škodljivo seme ne more več v dotiko z vinom priti, in tako bo vino obvarovano bolezní, na priliko, da kis ne postane; 2) ogeljnokislogaz ne more ves v zrak iti, marveč ostane ga več v vinu, kteremu prijeten okus daje; 3) če vino pri kipenju ni zaprto, gré z ogeljnokislogazom tudi alkohol, kakor gaz, v zrak, in potem dobimo slabejše vino, kakor bi sicer lahko bilo.

A. B. v Klosterneuburgu pri Dunaji.

## O rezanici.

Spisal Blažé Pernišek.

Da se mnogokrat prekratka rezanica daje konjem, to se je že dokazalo. Zarad griza vzlasti ondi marsikter konj propade, kjer imajo stroje (mašine) za rezanico le neprevidni hlapci v rokah, nihče jih pa ne nadzoruje pri tem delu.

Najbolj škoduje konjem prekratka rezanica, da se jim daje pomočena med deteljo ali drobom. Tako se polaga konjem zato, da se zrnje bolje zmelje med zobmi in da se bolj v slino povije. To je gotovo umno, toda le tačas, kedar rezanica ni prekratka. Če pa rezanica ni dosti dolga in se daje konjem z moko in otrobi, požre se čisto neprežvekana. V tem slučaju se zatlači v danki, tudi celó vže v kolkovem črevesu jako rada tako trdo, da jame žival gristi vsled tega, kar je zelo nevarno.

Lehko me vprašáš na to: kako dolga rezanica li smé biti, da ne škoduje v tem oziru?

Na to ti odgovarjam tako-le: Za prej imenovani namen naj bode rezanica vsaj pol do 3 četrti palca (cola) dolga. Vsakako je pa prekratka le četrt palca dolga.

Živinorejci! pazite tedaj tudi na to, da ne bodete zastonj skakali za pomočki, ako konja kljati začne, vsaj dobro veste, da „po toči zvoniti je prepozno“.